

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Юрюзанский технологический техникум»

### **Тематический план занятий учебной практики**

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г.

Тематический план занятий учебной практики  
разработан на основе Федерального государственного  
образовательного стандарта по профессии среднего  
профессионального образования, 43.01.09 Повар, кондитер  
положения о практике обучающихся, осваивающих основные  
профессиональные образовательные программы среднего  
профессионального образования, утвержденного приказом  
Министерства образования и науки Российской Федерации от  
18 апреля 2013 г. N 291

**Организация-разработчик:** ГБПОУ «Юрюзанский  
технологический техникум»

**Разработчик:** Педан Г.Е.- Мастер производственного  
обучения 1 категории

РАССМОТРЕНА И

РЕКОМЕНДОВАНА К

УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании предметно-

цикловой комиссии

(Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Председатель комиссии \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

| Наименование разделов, тем учебной практики                                                                                                             | Содержание учебных занятий                                                                                  | Кол- во часов |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Раздел1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>                             |                                                                                                             | <b>24</b>     |
| Организация рабочего места.                                                                                                                             | Занятие №1. Инструктаж по охране труда                                                                      | 6             |
| Тема 1.<br>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                      | Занятие №2 Оформление заявок на продукты.                                                                   | 6             |
| Тема 1.2<br>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Занятие №3 Организация по приготовлению, оформлению и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6             |
| Тема 1.3<br>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.                                                                          | Занятие №4 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий.                              | 6             |
| <b>Раздел 2. Приготовление подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>                      |                                                                                                             | <b>72</b>     |
| Тема 2.1.<br>Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов                                                                                | Занятие № 5 Приготовление сиропов для промочки                                                              | 6             |
|                                                                                                                                                         | Занятие № 6 Приготовление жженки                                                                            | 6             |
| Тема 2.2.<br>Приготовление сиропов и Отделочных полуфабрикатов на их основе                                                                             | Занятие № 7 Приготовление сиропа для глазирования, помады для глазирования, желе.                           | 6             |
|                                                                                                                                                         | Занятие № 8 Приготовление украшений из желе                                                                 | 6             |
| Тема 2.3.<br>Приготовление глазури                                                                                                                      | Занятие № 9 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности.                                    | 6             |
|                                                                                                                                                         | Занятие № 10 Приготовление шоколадной глазури для украшения изделий.                                        | 6             |
| Тема 2.4.<br>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов                                                                              | Занятие № 11 Приготовление сливочного крема, белкового крема.                                               | 6             |
|                                                                                                                                                         | Занятие № 12 Приготовление кремов из молочных продуктов                                                     | 6             |

|                                                                                                                                         |                                                                                                    |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Тема 2.5.                                                                                                                               | Занятие № 13 Приготовление сахарной мастики                                                        | 6         |
| Приготовление сахарной мастики                                                                                                          | Занятие № 14 Использование сахарной мастики                                                        | 6         |
| Тема 2.6.                                                                                                                               | Занятие № 15 Приготовление мучных посыпок, штрейзеля.                                              | 6         |
| Приготовление посыпок и Крошки                                                                                                          | Занятие № 16 Приготовление крошки из полуфабрикатов                                                | 6         |
| Тема 2.7.                                                                                                                               | Занятие № 17 Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства                       | 6         |
| Отделочные полуфабрикаты промышленного производства                                                                                     | Занятие № 18 Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства.                   | 6         |
| <b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                    | <b>48</b> |
| Тема 3.1.                                                                                                                               | Занятие № 19 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом и изделий из него. «Хворост»       | 6         |
| Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба                                                                               | Занятие № 20 Приготовление дрожжевого теста опарным способом и изделий из него. «Плетенка»         | 6         |
| Тема 3.2.                                                                                                                               | Занятие № 21 Приготовление фарша из свежей капусты                                                 | 6         |
| Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий                                                                                | Занятие № 22 Приготовление творожной начинки                                                       | 6         |
| Тема 3.3.                                                                                                                               | Занятие № 23 Приготовление пресного теста и изделий из него                                        | 6         |
| Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба                                                                   | Занятие № 24 Приготовление слоеного теста и изделий из него                                        | 6         |
| Тема 3.4.                                                                                                                               | Занятие № 25 Приготовление праздничного каравая .                                                  | 6         |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба                                                       | Занятие № 26 Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. Булочка « Осенняя» | 6         |
| <b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>   |                                                                                                    | <b>24</b> |
| Тема 4.1.                                                                                                                               | Занятие № 27 Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.                           | 6         |
| Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста                                                                                      | Занятие № 28 Приготовление изделий из сдобного пресного теста                                      | 6         |
| Тема 4.2.                                                                                                                               | Занятие № 29 Приготовление заварного теста и изделий из него. «Профитроли»                         | 6         |
| Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий                                                        | Занятие № 30 Приготовление из песочного теста печенье «Звездочка»                                  | 6         |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                 |                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| разнообразного ассортимента                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                 |                     |
| <b>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b> |                                                                                                                                                                                                                                 | <b>36</b>           |
| Тема 5.1.<br>Изготовление и оформление пирожных                                                                             | Занятие № 31 Приготовление бисквитных пирожных и творческое оформление<br><br>Занятие № 32 Приготовление заварных пирожных и творческое оформление<br><br>Занятие № 33 Приготовление песочных пирожных и творческое оформление  | 6<br><br>6<br><br>6 |
| Тема 5.2.<br>Изготовление и оформление тортов                                                                               | Занятие № 34 Приготовление бисквитных тортов и творческое оформление<br><br>Занятие № 35 Приготовление песочных тортов и творческое оформление<br><br>Занятие № 36 Приготовление комбинированных тортов и творческое оформление | 6<br><br>6<br><br>6 |
|                                                                                                                             | <b>Итого</b>                                                                                                                                                                                                                    | <b>216</b>          |

**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
**Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

| №<br>п/п | Основное и вспомогательное технологическое<br>оборудование:               | Кол-во единиц на<br>15 рабочих мест |
|----------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
|          | <b>Весоизмерительное оборудование:</b>                                    |                                     |
| 1        | Весы настольные электронные                                               | 15                                  |
|          | <b>Тепловое оборудование:</b>                                             | 1                                   |
| 2        | Пароконвектомат                                                           | 1                                   |
| 3        | Конвекционная печь                                                        | 1                                   |
| 4        | Микроволновая печь                                                        | 1                                   |
| 5        | Расстоечный шкаф                                                          | 7                                   |
| 6        | Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2<br>коморки на человека | 1                                   |
| 7        | Фритюрница                                                                | 1                                   |
| 8        | Электрогриль (жарочная поверхность)                                       | 1                                   |
| 9        | Плита wok                                                                 | 1                                   |
| 10       | Гриль саламандр                                                           | 1                                   |
| 11       | Электроблинница                                                           | 1                                   |
| 12       | Электромармиты                                                            | 3                                   |
| 13       | Кофемашина с капучинатором                                                | 1                                   |
| 14       | Кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе)                              | 1                                   |
| 15       | Ховоли (оборудование для варки кофе на песке)                             | 2                                   |
|          | <b>Холодильное оборудование:</b>                                          |                                     |
| 16       | Шкаф холодильный                                                          | 1                                   |
| 17       | Шкаф морозильный                                                          | 1                                   |
| 18       | Шкаф шоковой заморозки                                                    | 1                                   |
| 19       | Льдогенератор                                                             | 1                                   |
| 20       | Охлаждаемый прилавок-витрина                                              | 1                                   |
| 21       | Фризер                                                                    | 1                                   |
| 22       | Стол холодильный с охлаждаемой горкой<br>Гранитор                         | 1                                   |
|          | <b>Механическое оборудование:</b>                                         |                                     |
| 23       | Тестораскаточная машина                                                   | 1                                   |
| 24       | Планетарный миксер                                                        | 5                                   |
| 25       | Диспансер для подогрева тарелок                                           | 1                                   |
| 26       | Блендер (ручной с дополнительной насадкой для<br>взбивания)               | 1                                   |
| 27       | Мясорубка                                                                 | 1                                   |
| 28       | Слайсер                                                                   | 1                                   |
| 29       | Машина для вакуумной упаковки                                             | 1                                   |
| 30       | Куттер или бликсер (для тонкого измельчения)                              | 1                                   |
| 31       | Процессор кухонный                                                        | 1                                   |

